



2021 Johann's Garden

Barossa Valley, Henschke

Un Barossa envoûtant a base di Grenache

Descrizione del vino:

Fondata oltre 150 anni fa, la tenuta Henschke è una delle più antiche d'Australia. Oggi è gestita dalla quinta generazione della famiglia: Prue e Stephen Henschke. Le uve Grenache da cui si ottiene questo blend sono coltivate in appezzamenti molto speciali sulle colline della Barossa Valley.

Nota di degustazione:

Granato chiaro con riflessi luminosi. Bouquet morbido e seducente di frutti di bosco, che ricorda il pinot nero, fragoline di bosco, gelatina di lamponi, ciliegie e cioccolato alla nocciola. Attacco entusiasmante, con aromi succosi di ciliegie e fragole al cioccolato, ora anche con un accenno di albicocche, questo è un vino elegante e corposo, con una bella affinità con il pinot e un perfetto equilibrio fino al finale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Paese d'origine: | Australia |
| Regione: | Australia Meridionale |
| Sottoregione: | Barossa Valley |
| Produttore: | Henschke |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 10 Mesi in Fulmine |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 92% Grenache, 8% Mataro (Mourvèdre) |
| Numero di articolo: | 1090221 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Johann's Garden

Barossa Valley
Henschke

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Australia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 92% Grenache, 8% Mataro (Mourvèdre) |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 10 Mesi in Fulmine |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |